

**DAYA TERIMA WAJIT NANGKA
SEBAGAI VARIAN WAJIT KHAS CILILIN BANDUNG BARAT
SKRIPSI**

**diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar Sarjana
Pendidikan Program Studi Pendidikan Tata Boga**



**oleh
Sifa Miftahul Z
NIM 1501059**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2019**

LEMBAR PENGESAHAN
SIFA MIFTAHUL Z
DAYA TERIMA WAJIT NANGKA
SEBAGAI VARIAN WAJIT KHAS CILILIN BANDUNG BARAT

disetujui dan disahkan oleh:

Dosen pembimbing I



Dr. Ade Juwaedah, M.Pd

NIP. 19600504 198601 2 001

Dosen pembimbing II



Dra. Atat Siti Nurani, M.Si

NIP. 19600225 198803 2 001

Mengetahui,
Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Dr. Sri Subekti, M.Pd

NIP. 19590928 198503 2 001

LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Daya Terima Wajit Nangka Sebagai Varian Wajit Khas Cililin Bandung Barat” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah swt, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Daya Terima Wajit Nangka Sebagai Varian Wajit Khas Cililin Bandung Barat” untuk memenuhi sebagian syarat kelulusan Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis telah berusaha menyelesaikan skripsi ini seoptimal mungkin. Semoga skripsi ini dapat berguna bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih banyak kekurangan di dalamnya, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun, semoga tulisan ini dapat bermanfaat.

Bandung, Agustus 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Bersyukur kepada Allah *subhana wata'ala*, atas limpahan nikmat, hidayah dan kasih sayang-Nya yang terus mengalir tiada henti kepada seluruh makhluknya. Dalam menulis skripsi ini tentunya tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang membantu secara materil maupun non materil. Penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya pada pihak yang membantu, diantaranya:

1. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, koreksi, dan motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Dra. Sudewi Yogha M.Si, Dra. Tati Setiawati, M. Pd, MM, dan Dr. Ai Mahmudatussalam, M. Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahan dalam proses penulisan skripsi.
4. Dosen-dosen Prodi Pendidikan Tata Boga yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam proses penulisan skripsi ini.
5. Dekan, Wakil Dekan, Staff Akademik, Staff Departemen PKK, dan Ketua Departemen PKK yang telah membantu penulis demi kelancaran proses studi.
6. Terimakasih kepada bapak Samsul sebagai narasumber tentang wajit Cililin yang telah meluangkan waktunya dan memberikan arahannya.
7. Teman terdekat Akmaludin Alhamidi yang telah banyak membantu memberikan motivasi serta membantu penulis selama menyelesaikan skripsi.
8. Teman-teman tersayang Adrelia Puteri, Annisa Nurul, Ainil Mardiah, Nuri Fajrina, Renata Maulina, Siska Alifia, Zulnisa Addawiyah, dan Nauroh Nadzifah yang telah banyak membantu penulis selama menyelesaikan skripsi.
9. Rekan-rekan seperjuangan Prodi Pendidikan Tata Boga 2015 yang telah memberikan bantuan tenaga dan motivasi pada penulis selama penulisan skripsi.

10. Semua pihak yang penulis tidak dapat sebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi.
11. Terimakasih kepada panelis semi terlatih dan panelis konsumen yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan arahnya.
12. Orang tua penulis dan keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa kepada penulis hingga selesainya skripsi ini.

Semoga semua dukungan yang telah diberikan kepada penulis dibalas oleh Allah swt. Penulis berharap skripsi ini akan memberikan manfaat bagi pembaca dan bagi penulis.

DAYA TERIMA WAJIT NANGKA SEBAGAI VARIN WAJIT KHAS CILILIN BANDUNG BARAT

Sifa Miftahul Z, Ade Juwaedah, Atat Siti Nurani

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan, Universitas
Pendidikan Indonesia*
sifamiftahul@student.upi.edu

ABSTRAK

Cililin memiliki beragam kuliner dan makanan yang khas, salah satu oleh-oleh atau makanan khas dari kecamatan Cililin yaitu wajit. Dari data hasil penjualan yang didapat bahwa penjualan wajit Cililin mengalami penurunan pada periode 2017-2018, dengan demikian perlu adanya inovasi terhadap produk oleh-oleh khas Cililin tersebut yaitu dengan memberikan varian rasa pada wajit dengan penambahan daging buah nangka beserta bijinya. Bandung Barat termasuk produksi nangka terbesar ke-4 di Jawa Barat. Tujuan penelitian ini untuk membuat resep wajit nangka dan menganalisis uji hedonik daya terima wajit nangka. Selain daging buahnya, biji nangka dapat dimanfaatkan menjadi bahan pengganti dari bahan utama wajit yaitu beras ketan karena biji nangka memiliki 83,73% *amilopektin* dan 16,23% *amilosa*. Tujuan penelitian ini adalah memanfaatkan produksi buah nangka yang di inovasikan dengan oleh-oleh khas Cililin yaitu wajit. Metode penelitian yang dilakukan adalah dengan metode eksperimental yaitu dengan menganalisis resep wajit Cililin dan mengambil sampel dari wajit merk “SR” untuk dilakukan uji sensori, selanjutnya melakukan uji coba produk wajit nangka sebanyak 2 kali. Dengan adanya penelitian ini, setelah melakukan QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) oleh 15 orang panelis semi terlatih, terdapat hasil kriteria wajit nangka warna **cokelat gelap**, rasa manis **kuat**, rasa gurih **hampir lemah**, aroma nangka **tercium**, aroma kelapa **cukup tercium**, aroma gula merah **tercium** dan tekstur yang **cukup**. Hasil uji hedonik wajit nangka dapat disimpulkan dari kesan keseluruhan bahwa **50%** panelis menyatakan **suka** dan **50 %** panelis menyatakan **sangat suka** pada produk wajit nangka .

Kata-kata Kunci: Daya terima, Cililin, Nangka, Wajit

THE ACCEPTABILITY OF JACKFRUIT WAJIT AS WAJIT VARIN TYPICAL FOOD FROM CILILIN WEST BANDUNG

Sifa Miftahul Z, Ade Juwaedah, Atat Siti Nurani

Study Program Of Culinary Education, Departement Home Of Economic Education, Faculty Of Technology And Vocational Education, Indonesia
University Of Education
sifamiftahul@student.upi.edu

ABSTRACT

Cililin has a variety of culinary and distinctive food, one of the souvenirs or typical food from in the district of Cililin is *wajit*. From the data obtained by the sale shows that the sale of Cililin *wajit* decreased in the period 2017-2018, thus it is necessary to innovate the typical souvenir products of Cililin by giving flavor to the *wajit* by adding jackfruit flesh and seeds. West Bandung is among the 4th largest jackfruit production in West Java. Make a jackfruit *wajit* recipe and analyze the up acceptance. Besides from the flesh, jackfruit seeds can be used as a substitute for the main ingredient of *wajit* which is glutinous rice because jackfruit seeds have 83.73% amylopectin and 16.23% amylose. The purpose of this study is to utilize the production of jackfruit which is innovated with typical souvenirs from Cililin which is *wajit*. This research uses an experimental method by analyzing Cililin *wajit* recipe and taking samples from "SR" brand wajit for sensory testing, then testing jackfruit *wajit* products twice. With this research, after conducting QDA (Quantitative Descriptive Analysis) by 15 semi-trained panelists, there were the results of **dark brown** jackfruit *wajit* criteria, **strong** sweet taste, **almost weak** savory taste, jackfruit aroma **smelled**, coconut aroma was **smelt enough**, the aroma of brown sugar **is smelled** and the texture is **sufficient**. Jackfruit *wajit* hedonic test results can be concluded from the overall impression that **50%** of panelists said they **liked** and **50%** of panelists said they **really liked** jackfruit products.

Key Words: The Acceptability, Cililin, Jackfruit, Wajit

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iv
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Teoritis.....	5
1.4.2 Praktis.....	5
1.5 Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kue Tradisional.....	7
2.1.1 Teknik Pengolahan Kue Tradisional.....	8
2.2 Daya Terima.....	9
2.2.1 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan	9
2.3 Wajit (Sunda)/ Wajik (Jawa)	12
2.3.1 Sejarah Wajit (Sunda)/ Wajik (Jawa)	12
2.3.2 Jenis-jenis Wajit (Sunda)/ Wajik (Jawa)	14
2.3.3 Bahan Pembuatan Wajit.....	18
2.3.4 Cara Pembuatan Wajit Cililin	22
2.4 Nangka	24
2.4.1 Pemanfaatan Biji Nangka	27
2.5 Substitusi	27
2.6 Penelitian Terdahulu	28
BAB 3 METODE PENELITIAN	31
3.1 Desain Penelitian	31
3.2 Panelis.....	31
3.2.1 Panel Semi Terlatih.....	31
3.2.2 Panel Konsumen	32
3.3 Instrumen Penelitian	32
3.3.1 Instrumen uji sensori.....	32
3.3.2 Instrumen QDA Produk pengembangan (Wajit Nangka).....	33
3.3.3 Instrumen uji hedonik	34

3.4	Prosedur Penelitian	35
3.4.1	Pengajuan Judul Produk.....	35
3.4.2	Pengumpulan Informasi / <i>Study Literature</i>	35
3.4.3	<i>Focus Group Discussion</i> (FGD).....	36
3.4.4	Uji Coba Resep Wajit	36
3.4.5	Uji Coba.....	36
3.4.6	Uji Hedonik	37
3.4.7	Pengolahan Data.....	38
3.4.8	Teknik dan Analisis Data	38
3.4.9	Formula “Hipotetik” Resep Wajit Nangka.....	39
3.5	Bahan dan Alat Pembuatan	43
BAB 4	TEMUAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1	Sosial Budaya.....	48
4.2	<i>Scanning</i> Panelis	48
4.3	FGD (<i>Focus Group Discussion</i>)	50
4.4	Pengembangan Produk Wajit Nangka	53
4.4.1	Analisis Resep Wajit Cililin	53
4.4.2	Uji Coba Produk Wajit Nangka	57
4.4.3	Karakteristik Sensori Wajit Nangka	64
4.5	Uji Hedonik.....	67
BAB 5	SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	72
5.1	Kesimpulan	72
5.2	Implikasi	72
5.3	Rekomendasi.....	73
DAFTAR	PUSTAKA	74
LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1 1 Data Perkembangan Hasil Penjualan	3
Tabel 2 1 Produksi buah-buahan di Provinsi Jawa Barat.....	25
Tabel 2 2 Produksi tanaman buah di Kabupaten Bandung Barat.....	26
Tabel 3 1 Rentang Penilaian	33
Tabel 3 2 Bahan Pembuat Wajit.....	43
Tabel 3 3 Alat pembuatan Wajit Nangka (persiapan).....	44
Tabel 3 4 Alat pembuatan Wajit Nangka (pengolahan).....	46
Tabel 3 5 Alat pembuatan Wajit Nangka (penyajian).....	47
Tabel 4 1 Rentang penilaian atribut sensori kenampakan warna wajit SR	50
Tabel 4 2 Rentang penilaian atribut sensori rasa manis wajit SR	50
Tabel 4 3 Rentang penilaian atribut sensori rasa gurih wajit SR	51
Tabel 4 4 Rentang penilaian atribut sensori aroma kelapa wajit SR.....	51
Tabel 4 5 Rentang penilaian atribut sensori aroma gula merah wajit SR	51
Tabel 4 6 Rentang penilaian atribut sensori tekstur wajit SR	52
Tabel 4 7 Hasil uji coba produk wajit nangka ke-1	57
Tabel 4 8 Hasil uji coba produk wajit nangka ke-2	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2 1 Wajit Ketan	14
Gambar 2 2 Wajit Kletik	15
Gambar 2 3 Wajit Bandung.....	15
Gambar 2 4 Wajit Cililin.....	16
Gambar 2 5 Beras Ketan Putih.....	19
Gambar 2 6 Beras ketan hitam	20
Gambar 2 7 Tahap Pembuatan Wajit Cililin	23
Gambar 3 1 Skema cara pembungkusan Wajit Nangka.....	41
Gambar 3 2 Skema cara embuatan Wajit nangka	42
Gambar 4 1 Hasil uji FGD ke-1 dan ke-2	52
Gambar 4 2 Hasil uji QDA ke-1 dan ke-2.....	64
Gambar 4 5 Hasil Akumulasi keseluruhan uji hedonik	68
Gambar 4 3 Hasil Uji Hedonik panelis konsumen mahasiswa UPI.....	69
Gambar 4 4 Hasil Uji Hedonik panelis konsumen masyarakat umum	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bahan uji pengenalan rasa dasar dan aroma.....	76
Lampiran 2 Kegiatan uji pengenalan rasa dasar dan aroma.....	76
Lampiran 3 Produk populer bahan untuk FGD (Focus Grup Discussion).....	76
Lampiran 4 Kegiatan FGD (Focus Grup Discussion).....	77
Lampiran 5 Uji coba produk wajit angka.....	77
Lampiran 6 Kegiatan uji organoleptik produk wajit angka	78
Lampiran 7 Bahan uji hedonik kepada paneli konsumen	78
Lampiran 8 Kegiatan Uji Hedonik wajit angka kepada 20 panelis konsumen	78
Lampiran 9 Kegiatan uji Hedonik kepada 20 panelis konsumen masyarakat.....	78
Lampiran 10 Kuisisioner Panelis semi terlatih	79
Lampiran 11 Form uji pengenalan rasa dasar dan aroma	80
Lampiran 12 Instrumen Penelitian	81
Lampiran 13 Daftar Hadir FGD Panelis Semi Terlatih	85
Lampiran 14 Daftar Hadir QDA panesli semi terlatih	86
Lampiran 15 Daftar Hadir uji hedonik panelis konsumen mahasiswa	87
Lampiran 16 Daftar Hadir uji hedonik panelis konsumen masyarakat umum.....	88
Lampiran 17 Penilaian Karakteristik sensori wajit angka.....	89
Lampiran 18 Data hasil uji hedonik kepada panelis konsumen	90
Lampiran 19 Kunjungan kepada narasumber wajit Cililin “Hj. Siti Romlah”	91

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwati, V. (2012). *Analisis Usaha Industri Wajit Skala Kecil di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat*. (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- BPS. (2013). *Kabupaten Bandung Barat Dalam Angka 2013*. Bandung Barat: Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung Barat.
- BPS. (2016). *Kabupaten Bandung Barat Dalam Angka 2016*. Bandung Barat: Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung Barat.
- Kurniasih, A. (2019). *Pecinta Kuliner, Kunjungi Festival Jajanan Bango 2019 di GBK*. [Online]. Diakses dari <http://jakarta.tribunnews.com/2019/03/16/pecinta-kuliner-yuk-kunjungi-festival-jajanan-bango-2019-di-gbk>
- Wijaya, C. (2018). *Wajit Cililin, Kuliner Khas yang Belum Sepopuler Dodol Garut*. [Online]. Diakses dari <https://www.pikiranrakyat.com/bandung-raya/2018/06/25/wajit-cililin-kuliner-khas-yang-belum-sepopuler-dodol-garut-426346>
- Hadi, N. (2017). *Pemanfaatan Tepung Biji nangka dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Flakes: Jurnal Teknologi Pertanian*, 1-2.
- Kosasih, dkk. (2016). *Rancang Bangun Aplikasi Makanan Khas Jawa Barat dengan Metode Interpolation Search Berbasis Android: Jurnal Teknik Informatika*, 2-3.
- Dewi, K. (2016). *Eksperimen Pembuatan Dodol Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus) Dengan Penambahan Tepung Beras ketan yang Berbeda*. (Tesis). Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Rahmi (2017). *Hubungan Waktu Tunggu dan Suhu Makanan dengan Daya Terima Makanan di RSUD dr. Drajat Prawiranegara Kabupaten Serang Banten*. (Tesis). Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Andarwati. (2012). *Analisis usaha Industri Wajit Skala Kecil di Kecamatan Cililin Kabupaten Bandung Barat*. (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Larasati, D. (2016). *Perbandingan Tepung Beras Ketan Putih (CiAsem) dengan Tepung Beras Ketan Hitam (Setail) dan Konsentrasi Buah Murbei (Morus nigra.L) Terhadap Karakteristik Opak Ketan Hitam*. (Skripsi). Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Dennis. (2017). *Pemanfaatan Biji Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Susu Nabati dengan Penambahan Perisa*
- Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.). Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,

Universitas Sanata Dharma, Depok.

- Ist. (2018). *Sepenggal Sejarah dari Wajit Cililin*. [Online]. Diakses dari <http://www.balebandung.com/sepenggal-sejarah-dari-wajit-cililin/>
- Kusuma. (2011). *Cara Memilih Beras Ketan Putih*. [Online]. Diakses dari <http://hidanganbunda.blogspot.com/2011/12/cara-memilih-beras-ketan-putih.html>
- Husodo. (2017). *Banyak Pengrajin Gula Aren di KBB*. [Online]. Diakses pada , <https://www.pikiran-rakyat.com/bandung-raya/2017/02/20/banyak-pengrajin-gula-aren-di-kbb-394083>
- Putri, dkk. (2015). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatra Selatan*. Fakultas Parawisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang, Padang. No. 124-137 Vol. 2
- Pratama, dkk. (2015). *Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Natrium Metabisulfit)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3
- Nawansih, dkk. (2014). *Survey Mutu dan Keamanan Gula merah di Pasar Kota Bandar Lampung*. Jurnal Pertanian Universitas Lampung, 1.
- Putri, dkk. (2019). *Inventarisasi Jenis dan Resep Kue Tradisional di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan*. Jurnal Kapita Selekta Geografi, 126-129
- Nurwitasari, A. (2015). *Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung*. (Skripsi). Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2.
- Andaka, dkk. (2015). *Pemanfaatan Limbah Biji Nangka sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan Tempe*. Jurnal Institut Sains & Teknologi AKRIND Yogyakarta.
- Utomo, dkk. (2016). *Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Menjadi Dodol dan Kerupuk*. Universitas Yudharta Pasuruan, Sekolah Tinggi Teknologi Nurul Jadid Probolinggo, 7.
- Sormas, dkk. (2016). *Gastronomy in Tourism*. Journal Procedia Economics and Finance, 39.
- Sarioglan. (2014). *New Orientations in Gastronomy Education: Molecular Gastronomy*, journal Social and Behavioral Sciences, 143.
- Tarwendah, dkk. (2017). *Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73
- Madyaratry. (2017). *Analisis Profil Sensori Beras Siger Dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA)*. (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.